

Frisch gekocht
Freitag, 10.März 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

**Knuspriges Kalbstatar auf
Thunfischcreme**

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsfilet (zugeputzt), 2 EL geriebener Parmesan, 125 ml Olivenöl, Saft von 2 Zitronen, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben Toastbrot, 80 g Butter, 200 g Thunfisch (aus der Dose), 2 EL Sauerrahm, 3 EL Mayonnaise, 1 Tasse Rucola.

Zubereitung:

Das Kalbsfilet fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Parmesan, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und waagrecht halbieren. Brot in kleine Würfel schneiden und in aufgeschäumter Butter knusprig backen.

Den Thunfisch mit Sauerrahm und Mayonnaise in der Küchenmaschine zu einer cremigen Sauce mixen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbstatar mit einem Ausstecher portionieren und auf der Thunfischcreme anrichten. Die Brotwürfel darauf streuen und mit etwas Rucola vollenden.